

## Speisekarte Eröffnungswochenende 03. – 06.06.

### Vorspeisen

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen und hausgemachten Croutons	6,-
Carpaccio vom Lachs an Rettichsalat im Wan Tan-Körbchen und Limettenmarmelade	15,-
Schaumsuppe vom Laisacker Grauburgunder mit karamellisiertem Pumpernickel	6,-

### Fleisch

Filet vom Schwein im Wirsingmantel an Spitzkohl-Fächerkartoffel mit Specksauce	24,-
Ragout vom Reh aus der Bittelbrunner Jagd an blanchierten Bohnen und Graupen-Timbale	25,-
Geschmorte Bäckchen von Ochsen aus der Region mit zweierlei Karotte und hausgemachten Spätzle	25,-

### Fisch

Gebratener Saibling auf einem Bulgur-Taler an karamellisiertem Pak Choi und Mirabellenchutney	23,-
--	------

### Vegetarisch

Quiche vom Frühlingslauch an mediterraner Praline mit Joghurt-Kräuter-Dip	16,-
--	------

### Dessert

Geflammtter Pistazien-Griesflammerie mit hausgemachtem weißem Schokoladen-Eis und beschwipsten Himbeeren	10,-
Joghurt-Kirsch-Trifle Mit Kokos-Espuma	9,-